



LA VENDÉMAIRE



LES GARRIGUES ROSÉ

TERROIR

Aux portes de Narbonne, au cœur de nos garrigues méditerranéennes, caressée par le soleil et le vent de la mer, cette cuvée issue d'un assemblage subtil de Grenache Noir et de Cinsault offre l'expression de nos coteaux.

CÉPAGES

Grenache Noir et Cinsault.

VINIFICATION

La sélection des parcelles de cette cuvée est vinifiée avec l'expérience de notre maître de chai. Le pressurage direct avec inertage sous azote garantit la qualité et la fraîcheur des jus. Une fermentation contrôlée à basse température, des bâtonnages répétés révèlent les fruits rouges de ce rosé.

DÉGUSTATION

Pâle avec des reflets bleutés, au nez ce rosé offre de délicats arômes de pivoine. En bouche vous serez agréablement surpris par la finesse et la rondeur du Grenache Noir. Les saveurs de fruits rouges apportés par le Cinsault compléteront la palette aromatique de ce rosé.

CONSEIL DE SERVICE

Pour apprécier la fraîcheur et la finesse de ce vin, à boire jeune à 12°C environ.

ACCOMPAGNEMENT

Cette cuvée accompagnera parfaitement vos repas entre amis autour de viandes blanches, salades méditerranéennes, poissons grillés ou tout simplement à l'apéritif.

COTEAUX
DE NARBONNE 75cl